

## Herstellerinformationen

ORYOKI, workID Gesellschaft für Communication & Marketing mbH Schäfersteig 37, 78048 Villingen-Schwenningen Deutschland - Baden-Württemberg  
oryoki.de / support@oryoki.de

## Verantwortliche Person

ORYOKI, workID Gesellschaft für Communication & Marketing mbH Schäfersteig 37, 78048 Villingen-Schwenningen Germany - Baden-Württemberg  
oryoki.de / support@oryoki.de

## Produktsicherheitshinweis

### Handhabungshinweise

1. Verwendung: Dieses Sushi-Set kombiniert traditionelle Materialien und elegantes Design. Je nach Set können Sushiplatten, Sushiteller, Soßenkännchen, sowie Essstäbchen und Ablagen aus Holz enthalten sein. Es eignet sich ideal zum stilvollen Servieren von Sushi, Sashimi, Soßen und Beilagen und sorgt für ein authentisches japanisches Esserlebnis. Reinigen Sie alle Bestandteile vor dem ersten Gebrauch gründlich.
2. Reinigung: Keramik, Porzellan und Steingut: Sushiplatten, Teller, Soßenkännchen und Soßenschalen sollten von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gespült werden. Vermeiden Sie aggressive Reiniger, um die Oberflächen und Muster zu schonen. Manche Produkte sind spülmaschinenfest, lesen Sie hierzu bitte die Beschreibungen in unserem Shop. Holz (Essstäbchen und Ablagen): Diese Teile dürfen nur von Hand mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Längeres Einweichen im Wasser sollte vermieden werden, um Risse und Verformungen zu verhindern.
3. Trocknung: Trocknen Sie alle Bestandteile des Sets nach der Reinigung sorgfältig ab. Besonders Holzelemente sollten vollständig trocknen, um Schimmelbildung oder Verfärbungen zu vermeiden.

### Warnhinweise

1. Hitzegefahr: Keramik, Porzellan und Steingut: Diese Teile sind hitzebeständig und mikrowelleneeignet, jedoch nicht für die Verwendung auf offenen Flammen oder extremen Temperaturwechseln geeignet. Holz: Essstäbchen und Ablagen sind nicht für die Mikrowelle oder den direkten Kontakt mit Hitze ausgelegt.
2. Bruchgefahr: Porzellan, Keramik und Steingut sind spröde Materialien. Vermeiden Sie Stöße, Stürze oder unsichere Platzierungen, um Risse oder Brüche zu verhindern.

3. Pflege der Holzelemente: Um die Langlebigkeit der Essstäbchen zu gewährleisten, können sie gelegentlich mit lebensmittelechtem Holzöl behandelt werden.

## **Sicherheitshinweise**

1. Kinder: Halten Sie die Bestandteile des Sets von kleinen Kindern fern, um Verletzungen durch zerbrechliche Teile oder das Verschlucken von Kleinteilen zu vermeiden.
  2. Beschädigungen: Überprüfen Sie alle Teile des Sushi-Sets regelmäßig auf Absplitterungen, Risse oder andere Schäden. Verwenden Sie beschädigte Elemente nicht weiter, um Verletzungen zu vermeiden.
  3. Nachhaltigkeit und Pflege: Die Keramik-, Porzellan- und Steingutteile des Sets sind langlebig und ästhetisch ansprechend. Holzelemente können mit sorgfältiger Pflege über Jahre hinweg ihre natürliche Schönheit bewahren.
- 

## **English**

### **Product Safety Notice**

#### **Handling Instructions**

1. Use: This sushi set combines traditional materials and elegant design. Depending on the set, it may include sushi plates, sushi dishes, sauce pitchers, as well as wooden chopsticks and rests. It is ideal for stylishly serving sushi, sashimi, sauces, and side dishes, providing an authentic Japanese dining experience. Clean all components thoroughly before first use.
2. Cleaning: Ceramic, porcelain, and stoneware: Sushi plates, dishes, sauce pitchers, and sauce dishes should be hand washed with warm water and a mild detergent. Avoid harsh cleaners to preserve the surfaces and patterns. Some products are dishwasher safe, please refer to the descriptions in our shop. Wood (chopsticks and rests): These parts should only be cleaned by hand with a damp cloth and mild detergent. Avoid prolonged soaking in water to prevent cracking and warping.
3. Drying: Carefully dry all components of the set after cleaning. Wooden elements, in particular, should be fully dried to prevent mold growth or discoloration.

#### **Warning Notices**

1. Heat Hazard: Ceramic, porcelain, and stoneware: These parts are heat resistant and microwave safe, but not suitable for use on open flames

or extreme temperature changes. Wood: Chopsticks and rests are not designed for the microwave or direct contact with heat.

2. Breakage Hazard: Porcelain, ceramic, and stoneware are brittle materials. Avoid impacts, drops, or insecure placements to prevent cracks or breakages.
3. Care of Wooden Elements: To ensure the longevity of the chopsticks, they can be occasionally treated with food-safe wood oil.

## **Safety Instructions**

1. Children: Keep the components of the set away from small children to prevent injuries from fragile parts or the swallowing of small pieces.
2. Damages: Regularly check all parts of the sushi set for chipping, cracks, or other damages. Do not continue to use damaged items to prevent injuries.
3. Sustainability and Care: The ceramic, porcelain, and stoneware parts of the set are durable and aesthetically pleasing. With careful maintenance, wooden elements can preserve their natural beauty over the years.

## **Français**

### **Avis de sécurité du produit**

#### **Instructions de manipulation**

1. Utilisation : Cet ensemble de sushi combine des matériaux traditionnels et un design élégant. Selon l'ensemble, il peut contenir des plateaux à sushi, des assiettes à sushi, des saucières, ainsi que des baguettes et des supports en bois. Il est idéal pour servir avec style des sushis, des sashimis, des sauces et des accompagnements, offrant une expérience culinaire japonaise authentique. Nettoyez tous les éléments soigneusement avant la première utilisation.
2. Nettoyage : Céramique, porcelaine et grès : les plateaux à sushi, les assiettes, les saucières et les bols à sauce doivent être lavés à la main avec de l'eau tiède et un détergent doux. Évitez les nettoyants agressifs pour préserver les surfaces et les motifs. Certains produits peuvent être lavés au lave-vaisselle, veuillez consulter les descriptions dans notre boutique. Bois (baguettes et supports) : Ces éléments doivent être nettoyés à la main avec un chiffon humide et un détergent doux. Évitez de les laisser tremper dans l'eau pour éviter les fissures et les déformations.
3. Séchage : Séchez soigneusement tous les éléments de l'ensemble après le nettoyage. En particulier, les éléments en bois doivent sécher complètement pour éviter la formation de moisissures ou de décolorations.

## Avertissements

1. Risque de chaleur : Céramique, porcelaine et grès : ces éléments sont résistants à la chaleur et adaptés au micro-ondes, mais ne conviennent pas à une utilisation sur des flammes ou des changements de température extrêmes. Bois : les baguettes et les supports ne sont pas conçus pour le micro-ondes ou le contact direct avec la chaleur.
2. Risque de casse : La porcelaine, la céramique et le grès sont des matériaux fragiles. Évitez les chocs, les chutes ou les placements instables pour éviter les fissures ou les cassures.
3. Entretien des éléments en bois : Pour garantir la longévité des baguettes, elles peuvent être traitées occasionnellement avec de l'huile de bois alimentaire.

## Consignes de sécurité

1. Enfants : Gardez les éléments de l'ensemble hors de la portée des enfants en bas âge pour éviter les blessures causées par des pièces fragiles ou l'ingestion de petits éléments.
2. Dommages : Vérifiez régulièrement tous les éléments de l'ensemble de sushi pour détecter les éclats, les fissures ou autres dommages. N'utilisez pas les éléments endommagés pour éviter les blessures.
3. Durabilité et entretien : Les éléments en céramique, en porcelaine et en grès de l'ensemble sont durables et esthétiquement attrayants. Les éléments en bois peuvent conserver leur beauté naturelle pendant des années avec un entretien soigneux.

## Nederlands

### Productveiligheidsinstructies

#### Gebruiksaanwijzing

1. Gebruik: Deze sushi-set combineert traditionele materialen en elegant design. Afhankelijk van de set kunnen sushi-borden, sushischotels, sauskommetjes, evenals houten eetstokjes en rustplaatsen inbegrepen zijn. Het is ideaal voor het stijlvol serveren van sushi, sashimi, sauzen en bijgerechten en zorgt voor een authentieke Japanse eetervaring. Reinig alle onderdelen grondig voor het eerste gebruik.
2. Reiniging: Keramiek, porselein en steengoed: Sushi-borden, schotels, sauskommetjes en sausschalen moeten met de hand worden afgespoeld met warm water en een mild reinigingsmiddel. Vermijd agressieve reinigingsmiddelen om de oppervlakken en patronen te beschermen. Sommige producten zijn vaatwasmachinebestendig, raadpleeg hiervoor de beschrijvingen in onze winkel. Hout (eetstokjes en rustplaatsen): Deze onderdelen mogen alleen met de hand worden gereinigd met een vochtige

doek en mild reinigingsmiddel. Langdurig weken in water moet worden vermeden om scheuren en vervormingen te voorkomen.

3. Droging: Droog alle onderdelen van de set zorgvuldig af na het reinigen. Vooral houtelementen moeten volledig drogen om schimmelvorming of verkleuring te voorkomen.

## Waarschuwingen

1. Hittegevaar: Keramiek, porselein en steengoed: Deze onderdelen zijn hittebestendig en geschikt voor de magnetron, maar niet geschikt voor gebruik op open vuur of extreme temperatuurwisselingen. Hout: Eetstokjes en rustplaatsen zijn niet ontworpen voor de magnetron of direct contact met hitte.
2. Breekgevaar: Porselein, keramiek en steengoed zijn brosse materialen. Vermijd stoten, vallen of onveilige plaatsingen om barsten of breuken te voorkomen.
3. Onderhoud van de houtelementen: Om de duurzaamheid van de eetstokjes te waarborgen, kunnen ze af en toe behandeld worden met voedselveilige houtolie.

## Veiligheidsinstructies

1. Kinderen: Houd de onderdelen van de set uit de buurt van kleine kinderen om verwondingen door breekbare onderdelen of het inslikken van kleine onderdelen te voorkomen.
2. Beschadigingen: Controleer regelmatig alle onderdelen van de sushi-set op splinters, barsten of andere schade. Gebruik beschadigde onderdelen niet verder om verwondingen te voorkomen.
3. Duurzaamheid en onderhoud: De keramische, porseleinen en steengoedonderdelen van de set zijn duurzaam en esthetisch aantrekkelijk. Houtelementen kunnen met zorgvuldig onderhoud jarenlang hun natuurlijke schoonheid behouden.

## Italiano

### Avviso sulla sicurezza del prodotto

#### Istruzioni per l'uso

1. Utilizzo: Questo set di sushi combina materiali tradizionali e design elegante. A seconda del set, potrebbero essere inclusi piatti per sushi, piatti per sushi, brocche per salse, bacchette e supporti in legno. È ideale per servire con stile sushi, sashimi, salse e contorni, offrendo un'esperienza culinaria giapponese autentica. Pulire accuratamente tutti i componenti prima del primo utilizzo.

2. Pulizia: Ceramica, porcellana e terracotta: i piatti per sushi, i piatti, le brocche per salse e le ciotole per salse dovrebbero essere lavati a mano con acqua calda e un detergente delicato. Evitare detersivi aggressivi per preservare le superfici e i disegni. Alcuni prodotti sono lavabili in lavastoviglie, si prega di leggere le descrizioni nel nostro negozio. Legno (bacchette e supporti): Queste parti devono essere pulite solo a mano con un panno umido e un detergente delicato. Evitare di lasciarle in ammollo per evitare crepe e deformazioni.
3. Asciugatura: Asciugare accuratamente tutti i componenti del set dopo la pulizia. In particolare, gli elementi in legno dovrebbero asciugare completamente per evitare la formazione di muffe o decolorazioni.

### **Avvertenze**

1. Pericolo di calore: Ceramica, porcellana e terracotta: Questi componenti sono resistenti al calore e adatti al microonde, ma non sono adatti per l'uso su fiamme aperte o variazioni estreme di temperatura. Legno: Le bacchette e i supporti non sono adatti per il microonde o il contatto diretto con il calore.
2. Rischio di rottura: Porcellana, ceramica e terracotta sono materiali fragili. Evitare urti, cadute o posizionamenti insicuri per prevenire crepe o rotture.
3. Cura degli elementi in legno: Per garantire la longevità delle bacchette, è possibile trattarle occasionalmente con olio per legno alimentare.

### **Avvertenze di sicurezza**

1. Bambini: Tenere i componenti del set lontani dai bambini piccoli per evitare lesioni da parti fragili o rischio di ingestione di piccoli pezzi.
2. Danneggiamenti: Controllare regolarmente tutti i componenti del set di sushi per scheggiature, crepe o altri danni. Non utilizzare elementi danneggiati per evitare lesioni.
3. Sostenibilità e cura: I componenti in ceramica, porcellana e terracotta del set sono durevoli ed esteticamente gradevoli. Gli elementi in legno, con una cura attenta, possono conservare la loro bellezza naturale per anni.

## **Português**

### **Aviso de segurança do produto**

#### **Instruções de manuseio**

1. Utilização: Este conjunto de sushi combina materiais tradicionais e design elegante. Dependendo do conjunto, pode incluir pratos de sushi, pratos de molho, palitos de madeira e suportes. É ideal para servir sushi, sashimi, molhos e acompanhamentos com estilo, proporcionando uma experiência

autêntica de refeição japonesa. Limpe todos os componentes cuidadosamente antes do primeiro uso.

2. Limpeza: Cerâmica, porcelana e grés: Pratos de sushi, pratos, potes de molho e tigelas de molho devem ser lavados à mão com água morna e um detergente suave. Evite produtos de limpeza agressivos para preservar as superfícies e padrões. Alguns produtos são seguros para máquina de lavar louça, consulte as descrições em nossa loja. Madeira (palitos de madeira e suportes): Estas peças devem ser limpas apenas à mão com um pano úmido e detergente suave. Evite deixar de molho na água por muito tempo para evitar rachaduras e deformações.
3. Secagem: Seque cuidadosamente todos os componentes do conjunto após a limpeza. Especialmente os elementos de madeira devem secar completamente para evitar mofo ou descoloração.

## **Avisos**

1. Perigo de calor: Cerâmica, porcelana e grés: Estas peças são resistentes ao calor e podem ser usadas no micro-ondas, mas não são adequadas para uso em chamas abertas ou mudanças extremas de temperatura. Madeira: Palitos de madeira e suportes não são adequados para micro-ondas ou contato direto com o calor.
2. Risco de quebra: Porcelana, cerâmica e grés são materiais frágeis. Evite impactos, quedas ou posicionamentos inseguros para evitar rachaduras ou quebras.
3. Cuidados com os elementos de madeira: Para garantir a durabilidade dos palitos de madeira, eles podem ser ocasionalmente tratados com óleo de madeira seguro para alimentos.

## **Avisos de segurança**

1. Crianças: Mantenha as peças do conjunto longe de crianças pequenas para evitar ferimentos causados por peças quebráveis ou ingestão de pequenas partes.
2. Danos: Verifique regularmente todas as peças do conjunto de sushi em busca de lascas, rachaduras ou outros danos. Não continue usando elementos danificados para evitar ferimentos.
3. Sustentabilidade e cuidados: As peças de cerâmica, porcelana e grés do conjunto são duráveis e esteticamente agradáveis. Com cuidados adequados, os elementos de madeira podem manter sua beleza natural ao longo dos anos.

# Lëtzebuergesch

## Produktsécherheets-Hinweis

### Handhabungshinweiser

1. Verwendung: Dëst Sushi-Set kombinéiert traditionell Materialien an elegant Design. Ofhängeg vum Set kënnen Sushiplatten, Sushiteller, Soßekännchen, esou wéi Essstäbchen an Ablagen aus Holz enthalen sinn. Et eignet sech ideal fir de stylische Servéieren vu Sushi, Sashimi, Soßen an Begleedungen an sérgt fir e autentisches japanesches Esserliewen. Ränegt all Bestanddeeler virum éischten Gebrauch grëndlech.
2. Ränegung: Keramik, Porzellan an Steingut: Sushiplatten, Teller, Soßekännchen an Soßenschalen sollen mat lauwem Waasser an engem milden Ränigungsmëttel vun Hand gespëlt ginn. Vermeid aggressive Räniger, fir d'Oberflächen an Muster ze schonen. Eng puer Produkter sinn spülmaschinnefest, liesen Dir hei zu w.e.g. d'Beschreibungen an eisem Shop. Holz (Essstäbchen an Ablagen): Dës Deeler dierfen nëmmen vun Hand mat engem feuchten Dëch an engem milden Ränigungsmëttel geränegt ginn. Et sollt vermeid ginn, datt se laang am Waasser ageleet ginn, fir Riisser an Verformungen ze verhënneren.
3. Drocknung: Drockent all Deeler vum Set no der Ränegung sorgfälleg of. Besonnesch Holzelementer sollen vollstänneg drockeg sinn, fir Schimmelbildung oder Verfierwungen ze vermeiden.

### Warnhinweiser

1. Hëtzegeféier: Keramik, Porzellan an Steingut: Dës Deeler sinn hëtzebestänneg an fir d'Mikrowell geschéckt, awer net fir d'Benotzung op offene Flammen oder extreem Temperaturwiesselungen. Holz: Essstäbchen an Ablagen sinn net fir d'Mikrowell oder de direkten Kontakt mat Hëtze ausgeleet.
2. Bruchgeféier: Porzellan, Keramik an Steingut sinn brécklech Materialien. Vermeid Stéiss, Stierzer oder onsechert Plazéierungen, fir Riisser oder Brécher ze verhënneren.
3. Pflég vun de Holzelementer: Fir d'Langlewengkeet vun de Essstäbchen ze garantieren, kënnen se geleeënlech mat Iessenshëllegem Holzee behandelt ginn.

### Sécherheets-Hinweiser

1. Kanner: Hält d'Bestanddeeler vum Set vun klengen Kanner ewech, fir Verletzungen duerch zerbrechlech Deeler oder d'Verschlucken vu klengen Deeler ze vermeiden.
2. Schued: Iwwerprüft all Deeler vum Sushi-Set regelméisseg op Ofsplëterungen, Riisser oder aner Schieden. Benotzt beschuedegte Elementer



net weider, fir Verletzungen ze vermeiden.

3. Nohaltegheet an Pflég: D’Keramik-, Porzellan- an Steingutdeeler vum Set sinn langlebig an ästhetesch anspréchend. Holzelementer kënnen mat sorgfällég Pflég iwwe Joren hiwwer hir natierlech Schéinheet erhalen.

## Suomalainen

### Tuoteturvallisuusohjeet

#### Käyttöohjeet

1. Käyttö: Tämä sushisetti yhdistää perinteisiä materiaaleja ja eleganttia muotoilua. Setistä riippuen siihen voi kuulua sushilautasia, sushilautasia, kastikekannuja, sekä puusta valmistettuja syömäpuikkoja ja alustoja. Se sopii täydellisesti tyylikkääseen sushin, sashimin, kastikkeiden ja lisukkeiden tarjoiluun ja luo aitoa japanilaista ruokailuelämystä. Puhdista kaikki osat perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
2. Puhdistus: Keramiikka, posliini ja kivitavara: Sushilautaset, lautaset, kastikekannut ja kastikekulhot tulisi pestä käsin lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Vältä aggressiivisiä puhdistusaineita säilyttääksesi pinnat ja kuviot. Osa tuotteista kestää astianpesukoneen, lue tästä lisää kaupassamme olevista kuvauksista. Puu (syömäpuikot ja alustat): Nämä osat tulee puhdistaa vain käsin kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella. Vältä pitkäaikaista liottamista vedessä halkeamien ja muodonmuutosten välttämiseksi.
3. Kuivaus: Kuivaa kaikki setin osat huolellisesti puhdistuksen jälkeen. Erityisesti puuosien tulee kuivua täysin homeen tai värjäytymisen välttämiseksi.

#### Varoitukset

1. Kuumavaara: Keramiikka, posliini ja kivitavara: Nämä osat kestävät kuumuutta ja sopivat mikroaaltouuniin, mutta eivät sovellu avotulelle tai äärimmäisille lämpötilanvaihteluille. Puu: Syömäpuikot ja alustat eivät ole tarkoitettu mikroaaltouuniin tai suoraan kosketukseen kuumuuden kanssa.
2. Rikkoutumisvaara: Posliini, keramiikka ja kivitavara ovat hauraita materiaaleja. Vältä iskuja, putoamisia tai epävakaita sijoituksia halkeamien tai murtumien välttämiseksi.
3. Puuosien hoito: Syömäpuikkojen kestävyys voidaan varmistamiseksi niitä voidaan silloin tällöin käsitellä elintarvikekelpoisella puuöljyllä.

## Turvallisuusohjeet

1. Lapset: Pidä setin osat poissa pienten lasten ulottuvilta välttääksesi vahingoittumisen hauraiden osien tai pienten osien nielaisemisen kautta.
2. Vauriot: Tarkista säännöllisesti kaikki sushisetäisi osat lohkeamien, halkeamien tai muiden vaurioiden varalta. Älä käytä vaurioituneita osia jatkossa vahinkojen välttämiseksi.
3. Kestävyys ja hoito: Setin keramiikka-, posliini- ja kivitavaraiset osat ovat kestäviä ja esteettisesti miellyttäviä. Puuosat voivat säilyttää luonnollisen kauneutensa vuosien ajan huolellisella hoidolla.

## Dansk

### Produkt sikkerhedsadvarsel

#### Håndteringsinstruktioner

1. Brug: Dette sushi-sæt kombinerer traditionelle materialer og elegant design. Afhængigt af sættet kan der være sushiplader, sushitallerkener, sojekarander, samt træspisepinde og skåle inkluderet. Det er ideelt til stilfuld servering af sushi, sashimi, saucer og tilbehør og giver en autentisk japansk spiseoplevelse. Rengør alle dele grundigt inden første brug.
2. Rengøring: Keramik, porcelæn og stentøj: Sushiplader, tallerkener, sojekarander og saucerskåle bør skylles i hånden med varmt vand og mildt rengøringsmiddel. Undgå aggressive rengøringsmidler for at skåne overflader og mønstre. Nogle produkter tåler opvaskemaskine, læs venligst beskrivelserne i vores butik. Træ (spisepinde og skåle): Disse dele bør kun rengøres i hånden med en fugtig klud og mildt rengøringsmiddel. Undgå længerevarende blødning i vand for at forhindre revner og deformationer.
3. Tørring: Tør alle dele af sættet omhyggeligt efter rengøring. Især træelementer bør tørre helt for at undgå skimmeldannelse eller misfarvning.

#### Advarsler

1. Varme fare: Keramik, porcelæn og stentøj: Disse dele er varmebestandige og mikrobølgeovnsikre, men ikke egnet til brug på åben ild eller ekstreme temperaturændringer. Træ: Spisepinde og skåle er ikke designet til mikrobølgeovn eller direkte kontakt med varme.
2. Brudfare: Porcelæn, keramik og stentøj er skrøbelige materialer. Undgå stød, fald eller usikre placeringer for at forhindre revner eller brud.
3. Pleje af træelementer: For at sikre holdbarheden af spisepinde kan de lejlighedsvis behandles med fødevaregodkendt træolie.

## Sikkerhedsinstruktioner

1. Børn: Hold dele af sættet væk fra små børn for at undgå skader forårsaget af skrøbelige dele eller indtagelse af små dele.
2. Skader: Kontroller regelmæssigt alle dele af sushi-sættet for afskalninger, revner eller andre skader. Brug ikke beskadigede elementer for at undgå skader.
3. Bæredygtighed og pleje: Keramik-, porcelæn- og stentøjsdelene af sættet er holdbare og æstetisk tiltalende. Træelementer kan med omhyggelig pleje bevare deres naturlige skønhed i årevis.

## Eesti keel

### Tooteohutusjuhend

#### Käsitlemise juhised

1. Kasutamine: See sushi komplekt ühendab traditsioonilised materjalid ja elegantse disaini. Sõltuvalt komplektist võivad sisalduda sushiplaadid, sushitaldrikud, kastmekannud, puidust söögipulgad ja alused. See sobib ideaalselt sushi, sashimi, kastmete ja lisandite stiilseks serveerimiseks ning tagab autentse Jaapani söömiselamuse. Puhastage kõik osad enne esmakordset kasutamist põhjalikult.
2. Puhastamine: Keraamika, portselan ja kivimaterjal: sushiplaadid, taldrikud, kastmekannud ja kausid tuleks käsitsi loputada sooja veega ja õrna puhastusvahendiga. Vältige agressiivseid puhastusvahendeid, et säilitada pindu ja mustreid. Mõned tooted on nõudepesumasinas pestavad, palun lugege selle kohta täpsemalt meie poe kirjeldustest. Puit (söögipulgad ja alused): Need osad tuleks puhastada ainult käsitsi niiske lapiga ja õrna puhastusvahendiga. Vältige pikka leotamist vees, et vältida pragunemist ja deformatsiooni.
3. Kuivatamine: Kuivatage pärast puhastamist kõik komplekti osad hoolikalt. Eriti oluline on lasta puidust elementidel täielikult kuivada, et vältida hallituse teket või värvimuutusi.

#### Hoiatused

1. Kuumahoht: Keraamika, portselan ja kivimaterjal: Need osad on kuumakindlad ja sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks, kuid ei sobi avatule tulele ega äärmuslikele temperatuurimuutustele. Puit: Söögipulgad ja alused ei ole mõeldud kasutamiseks mikrolaineahjus ega otsekontaktis kuumusega.
2. Murdumisoht: Portselan, keraamika ja kivimaterjal on haprad materjalid. Vältige lööke, kukkumisi või ebastabiilset paigutust, et vältida pragusid või murdumist.

3. Puidust elementide hooldus: Söögipulkade pikaajaliseks kasutamiseks võib neid aeg-ajalt töödelda toiduohutu puiduõliga.

## Ohutusjuhised

1. Lapsed: Hoidke komplekti osad eemal väikestest lastest, et vältida vigastusi haprate osade või väikeste osade neelamise tõttu.
2. Kahjustused: Kontrollige regulaarselt kõiki sushi komplekti osi killustumise, pragude või muude kahjustuste suhtes. Ärge kasutage kahjustatud elemente edasi, et vältida vigastusi.
3. Jätkusuutlikkus ja hooldus: Komplekti keraamika-, portselani- ja kivi-materjalid on vastupidavad ja esteetiliselt meeldivad. Puidust elemendid võivad hoolika hoolduse korral säilitada oma loomuliku ilu aastaid.

## Svenska

### Produkt säkerhetsanvisning

#### Hanteringsanvisningar

1. Användning: Denna sushi-uppsättning kombinerar traditionella material och elegant design. Beroende på uppsättningen kan den innehålla sushiplattor, sushitallrikar, såskannor, samt träätstavar och brickor. Den är idealisk för stilfull servering av sushi, sashimi, såser och tillbehör och ger en autentisk japansk matupplevelse. Rengör alla delar noggrant innan första användning.
2. Rengöring: Keramik, porslin och stengods: Sushiplattor, tallrikar, såskannor och såsskålar bör sköljas för hand med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Undvik aggressiva rengöringsmedel för att skona ytor och mönster. Vissa produkter tål maskindisk, läs beskrivningarna i vår butik för mer information. Trä (ätstavar och brickor): Dessa delar bör endast rengöras för hand med en fuktig trasa och mildt rengöringsmedel. Undvik att låta dem ligga i vatten för länge för att förhindra sprickor och deformationer.
3. Torkning: Torka alla delar av uppsättningen noggrant efter rengöring. Speciellt träelement bör torka helt för att undvika mögelbildning eller missfärgning.

#### Varningsanvisningar

1. Värme: Keramik, porslin och stengods: Dessa delar tål värme och är mikrovågsugnsanpassade, men är inte lämpliga för användning över öppen låga eller vid extrema temperaturväxlingar. Trä: Ätstavar och brickor är inte avsedda för mikrovågsugnen eller direkt kontakt med värme.

2. Risk för skador: Porslin, keramik och stengods är sköra material. Undvik stötar, fall eller osäker placering för att förhindra sprickor eller brustna delar.
3. Skötsel av träelement: För att säkerställa livslängden för ätstavarna kan de ibland behandlas med livsmedelssäkert träolja.

### Säkerhetsanvisningar

1. Barn: Håll delarna av uppsättningen borta från små barn för att undvika skador genom sköra delar eller risk för att svälja smådelar.
2. Skador: Kontrollera regelbundet alla delar av sushiset för flisor, sprickor eller andra skador. Använd inte skadade delar för att undvika skador.
3. Hållbarhet och skötsel: Keramik-, porslin- och stengodsdelarna i uppsättningen är hållbara och estetiskt tilltalande. Träelement kan med noggrann skötsel behålla sin naturliga skönhet under många år.

## Gaeilge

### Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

#### Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Comhcheanglaíonn an tsraith Sushi seo ábhar traidisiúnta agus dearadh eilvéiseach. Féadfaidh sraith éagsúil Sushi plátaí, bláthanna Sushi, cannaí sóis, chomh maith le chopairí agus stáitseanna adhmaid a bheith ann. Tá sé oiriúnach chun Sushi, Sashimi, sósaí agus taos a sheirbhísiú go galánta agus chun taithí bia Seapáineach fíorúil a sholáthar. Glan na comhábhair go léir go grinn sula n-úsáidfear iad den chéad uair.
2. Glantachán: Céramach, Porslán agus Cloiche: Ba cheart plátaí Sushi, bláthanna, cannaí sóis agus sciatháin sósa a ní le lámh le huisce te agus glantóir bog. Smaoinigh ar ghlanadhach brúidiúil a sheachaint chun na dromchláir agus na patrúin a chaomhnú. Tá roinnt táirgí in ann a bheith oiriúnach do chóitseálaíocht, léigh na tuairiscí sa siopa againn le do thoil. Adhmad (chopairí agus stáitseanna): Ní mór na píosaí seo a ghlanadh le lámh amháin le sciorta fliuch agus glantóir bog. Ba chóir iomadú fada sa uisce a sheachaint chun sciorrú agus malartú a sheachaint.
3. Tirim: Tirim gach comhábhar den tsraith go cúramach tar éis glantacháin. Ba cheart go mbeadh na himeachtaí adhmaid go léir tirim go hiomlán chun fás míolóige nó dathanna a sheachaint.

#### Rabhadh

1. Géaradh: Céramach, Porslán agus Cloiche: Tá na píosaí seo in ann teasa a sheasamh agus oiriúnaithe do mhicreochóras, ach níl siad oiriúnach do

úsáid ar lasadh oscailte nó athruithe teimpeartúr eisceachtúla. Adhmad: Níl na chopairí agus na stáitseanna oiriúnaithe do mhicrochóras nó do theagmháil dhíreach le teas.

2. Géaradh: Tá Porslán, Céramach agus Cloiche mar ábhair frágálta. Smaoinigh ar stróicí, titímí nó áitriúcháin mí-áiríteacha a sheachaint chun sciorrú nó brú a sheachaint.
3. Cúram na n-eilimintí adhmaid: Chun fadaíocht na chopairí a chinntiú, is féidir iad a phróiseáil go huathoibríoch le ola adhmaid bia a chur orthu.

## Rabhaidh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh na comhábhair den tsraith i bhfad ó pháistí beaga chun gortú a sheachaint trí phíosáí frágálta nó trí pháirtí beaga a shlogadh.
2. Damáistíocht: Scrúdaigh gach píosa den tsraith Sushi go rialta le haghaidh splancanna, sciorrú nó damáistí eile. Ná úsáid na himeachtaí damáiste chun gortú a sheachaint.
3. Inbhuanaitheacht agus Cúram: Tá na píosaí Céramach, Porslán agus Cloiche den tsraith inbhuanaithe agus dea-ghnéitheach. Is féidir le himeachtaí adhmaid a choinneáil ina bhformhór a nádúrtha agus a bhfuinneamh thar blianta.

---

## Íslenskur

### Vörumerkingar um Öryggi

#### Leiðbeiningar um hvernig á að haga sér

1. Notkun: Þessi sushiset samanstendur af hefðbundnum efnum og flottu hönnun. Eftir setti geta verið sushiplötur, sushiplötur, sósufloöskur, svo vel sem matarstönglar og undirstöður úr viði. Það er frábært fyrir það að þjóna sushí, sashimi, sósur og hliðarrétti á stílhreinan hátt og skapar auðveldlega japanskt matarupplifun. Hreinsið öll hluta vel áður en þeir eru notaðir fyrst.
2. Hreinsun: Keri, porslín og steingodsvara: Sushiplötur, diskar, sósufloöskur og sósu skálir ættu að vera þvegnar með hendi í hlýju vatni og mildu hreinsiefni. Forðistu agressíff hreinsiefni til að varðveita yfirborð og mynstur. Sumir vörur eru þvottavélasópugar, vinsamlegast lesið lýsinguna í verslun okkar. Viður (matarstönglar og undirstöður): Þessir hlutar ættu aðeins að vera hreinsaðir með hendi með rakaðri klútu og mildu hreinsiefni. Forðistu að blauta þá of lengi í vatni til að koma í veg fyrir sprungur og misformgerð.
3. Þurrkun: Þurrkið alla hluta settisins vel eftir hreinsun. Sérstaklega ættu viðurefni að þorna alveg til að koma í veg fyrir myglu eða litabreytingar.

## Varnarmerkingar

1. Hætta á hita: Keri, porslín og steingodsvara: Þessir hlutar eru hitaþolnir og henta í örbylgjuofn, en ekki fyrir notkun á opnum eldum eða í mikið hitaskipti. Viður: Matartönglar og undirstöður eru ekki hannaðir fyrir örbylgjuofn eða beint snertingu við hita.
2. Hætta á broti: Porslín, kerí og steingodsvara eru brjóðhraust efni. Fordistu árekstur, fall eða óörugga staðsetningu til að koma í veg fyrir sprungur eða brot.
3. Umhirda viðurefnis: Til að tryggja langlífi matartönglanna geta þeir verið meðhöndlaðir með matvæla viðurólú á afmælisstund.

## Öryggismerkingar

1. Börn: Halðið hlutum settisins í burtu frá litlum börnum til að koma í veg fyrir meiðingar vegna brotinn hluta eða niðurglóða.
2. Skemmdir: Athugið reglulega alla hluta sushisetsins eftir sprungur, brot eða aðrar skemmdir. Notið ekki skemmda hluti til að koma í veg fyrir meiðingar.
3. Sjálfbærni og umhirda: Keramik-, porslín- og steingodsvararnir í settinu eru langlífgir og fagurlegir. Viðurefni geta með umhyggju verið viðhaldin til að varðveita náttúrulega fegurð þeirra í gegnum árin.

## Hrvatski

### Upozorenje o sigurnosti proizvoda

#### Upute za rukovanje

1. Uporaba: Ovaj set za sushi kombinira tradicionalne materijale i elegantan dizajn. Ovisno o setu, može sadržavati tanjure za sushi, tanjure za umake, štapiće za jelo od drveta te podloge. Idealno je za stilsko posluživanje sushija, sashimija, umaka i priloga te pruža autentično japansko iskustvo jela. Temeljito očistite sve dijelove prije prvog korištenja.
2. Čišćenje: Keramika, porculan i kamenina: Tanjuri za sushi, tanjuri, posudice za umake i zdjele za umake trebaju se ručno isprati toplom vodom i blagim deterdžentom. Izbjegavajte agresivna sredstva za čišćenje kako biste sačuvali površine i uzorke. Neki proizvodi su pogodni za pranje u perilici posuđa, molimo pročitajte opise u našoj trgovini. Drvo (štapići za jelo i podloge): Ovi dijelovi se smiju čistiti samo ručno vlažnom krpom i blagim deterdžentom. Treba izbjegavati dulje namakanje u vodi kako bi se spriječile pukotine i deformacije.
3. Sušenje: Pažljivo osušite sve dijelove seta nakon čišćenja. Posebno drveni elementi trebaju se potpuno osušiti kako bi se izbjeglo stvaranje plijesni ili promjene boje.

## Upozorenja

1. Opasnost od topline: Keramika, porculan i kamenina: Ovi dijelovi su otporni na toplinu i pogodni za mikrovalnu pećnicu, ali nisu prikladni za upotrebu na otvorenom plamenu ili ekstremnim temperaturnim promjenama. Drvo: Štapići za jelo i podloge nisu namijenjeni za mikrovalnu pećnicu ili izravan kontakt s toplinom.
2. Opasnost od lomljenja: Porculan, keramika i kamenina su krhki materijali. Izbjegavajte udarce, padove ili nesigurno postavljanje kako biste spriječili pukotine ili lomove.
3. Održavanje drvenih elemenata: Kako bi se osigurala dugovječnost štapića za jelo, povremeno ih možete tretirati jestivim drvenim uljem.

## Sigurnosna upozorenja

1. Djeca: Držite dijelove seta dalje od male djece kako biste izbjegli ozljede od lomljivih dijelova ili gutanja sitnih dijelova.
2. Oštećenja: Redovito provjeravajte sve dijelove seta za sushi na pukotine, lomove ili druge štete. Ne koristite oštećene elemente kako biste izbjegli ozljede.
3. Održivost i njega: Keramički, porculanski i kameni dijelovi seta su trajni i estetski privlačni. Drveni elementi mogu sa pažljivom njegom zadržati svoju prirodnu ljepotu tijekom godina.

## Norsk

### Produkt sikkerhetsvarsel

#### Håndteringsinstruksjoner

1. Bruk: Dette sushisetet kombinerer tradisjonelle materialer og elegant design. Avhengig av settet kan det inneholde sushifat, sushitallerkener, sauskanner, samt spisepinner og brett laget av tre. Det er ideelt for stilfull servering av sushi, sashimi, sauser og tilbehør, og gir en autentisk japansk spiseopplevelse. Rengjør alle deler grundig før første gangs bruk.
2. Rengjøring: Keramikk, porselen og steintøy: Sushifat, tallerkener, sauskanner og sauseskåler bør skylles for hånd med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel. Unngå aggressive rengjøringsmidler for å bevare overflatene og mønstrene. Noen produkter tåler oppvaskmaskin, vennligst les beskrivelsene i vår butikk. Tre (spisepinner og brett): Disse delene bør kun rengjøres for hånd med en fuktig klut og mildt rengjøringsmiddel. Unngå langvarig bløtlegging i vann for å forhindre sprekker og deformasjoner.
3. Tørring: Tørk alle deler av settet grundig etter rengjøring. Spesielt trelementene bør tørke helt for å unngå muggdannelse eller misfarging.



## Advarsler

1. Varme fare: Keramikk, porselen og steintøy: Disse delene tåler varme og er egnet for mikrobølgeovn, men ikke for bruk på åpen flamme eller ekstreme temperaturforandringer. Tre: Spisepinner og brett er ikke egnet for mikrobølgeovn eller direkte kontakt med varme.
2. Brannfare: Porselen, keramikk og steintøy er skjøre materialer. Unngå støt, fall eller usikre plasseringer for å forhindre sprekker eller brudd.
3. Vedlikehold av trelementer: For å sikre levetiden til spisepinnene kan de av og til behandles med mattrygg treolje.

## Sikkerhetsinstruksjoner

1. Barn: Hold delene av settet unna små barn for å unngå skader forårsaket av skjøre deler eller svelging av små deler.
2. Skader: Sjekk regelmessig alle deler av sushisetet for sprekker, riss eller andre skader. Ikke bruk skadede elementer videre for å unngå skader.
3. Bærekraft og vedlikehold: Keramikk-, porselen- og steintøydelene av settet er holdbare og estetisk tiltalende. Trelementer kan bevare sin naturlige skjønnhet i mange år med forsiktig pleie.

## čeština

## Upozornění na bezpečnost výrobku

### Pokyny k obsluze

1. Použití: Tento set na sushi kombinuje tradiční materiály a elegantní design. V závislosti na setu mohou být obsaženy suši talíře, misky na omáčky, hůlky a podložky ze dřeva. Ideální je pro stylové podávání sushi, sashimi, omáček a příloh a zajišťuje autentický japonský zážitek z jídla. Před prvním použitím důkladně vyčistěte všechny části.
2. Čištění: Keramika, porcelán a kamenina: Suši talíře, misky, misky na omáčky a misky na omáčky by měly být ručně opláchnuty teplou vodou a mírným čisticím prostředkem. Vyhněte se agresivním čisticím prostředkům, abyste chránili povrchy a vzory. Některé produkty jsou vhodné do myčky na nádobí, přečtěte si prosím popisy v našem obchodě. Dřevo (hůlky a podložky): Tyto části by měly být čištěny pouze ručně vlhkým hadříkem a mírným čisticím prostředkem. Delší namáčení ve vodě by mělo být zabráněno, aby se předešlo trhlinám a deformacím.
3. Sušení: Po čištění pečlivě osušte všechny části setu. Zejména dřevěné prvky by měly být úplně usušeny, aby se předešlo vzniku plísní nebo zbarvení.

## Varování

1. Nebezpečí tepla: Keramika, porcelán a kamenina: Tyto části jsou odolné vůči teplu a vhodné do mikrovlnné trouby, ale nejsou vhodné pro použití na otevřeném ohni nebo při extrémních teplotních změnách. Dřevo: Hůlky a podložky nejsou určeny pro mikrovlnnou troubu nebo přímý kontakt s teplem.
2. Nebezpečí rozbití: Porcelán, keramika a kamenina jsou křehké materiály. Vyhněte se nárazům, pádům nebo nebezpečnému umístění, abyste předešli trhlinám nebo prasklinám.
3. Péče o dřevěné prvky: Pro zajištění dlouhé životnosti hůlek mohou být občas ošetřeny potravinářským dřevěným olejem.

## Bezpečnostní pokyny

1. Děti: Udržujte části setu na sushi mimo dosah malých dětí, abyste předešli zraněním způsobeným křehkými částmi nebo spolknutím malých dílků.
2. Poškození: Pravidelně kontrolujte všechny části setu na sushi na třísky, trhliny nebo jiné škody. Poškozené části nepoužívejte, abyste předešli zraněním.
3. Udržitelnost a péče: Keramické, porcelánové a kameninové části setu jsou odolné a esteticky přitažlivé. Dřevěné prvky mohou s pečlivou péčí po mnoho let zachovat svou přirozenou krásu.

## Magyar

### Termék biztonsági figyelmeztetés

#### Használati útmutató

1. Használat: Ez a sushi készlet hagyományos anyagokat és elegáns design-t kombinál. A készlet tartalmazhat sushitálakat, sushitányérokat, szószos üvegeket, valamint fa evőpálcikákat és tálcákat. Ideális a sushi, sashimi, szószok és köretek stílusos tálalásához, valamint autentikus japán ételélményt nyújt. Mielőtt először használná, alaposan tisztítsa meg az összes elemet.
2. Tisztítás: Kerámia, porcelán és agyag: A sushitálak, tányérok, szószos üvegek és szósztálak kézzel langyos vízzel és enyhe tisztítószerrel mossuk. Kerülje az agresszív tisztítószereket, hogy megővja a felületeket és mintákat. Néhány termék mosogatógépben is mosható, kérjük, olvassa el a leírásokat az üzletünkben. Fa (evőpálcikák és tálcák): Ezeket az elemeket csak kézzel, nedves ruhával és enyhe tisztítószerrel tisztítsa. Kerülje a hosszabb ideig való áztatást a repedések és deformációk elkerülése érdekében.
3. Szárítás: Az összes készlet elemet alaposan szárítsa meg a tisztítás után. Különösen a faelemeknek teljesen ki kell száradniuk, hogy megelőzzék a

penész vagy elszíneződés kialakulását.

### **Figyelmeztetések**

1. Hővesztély: Kerámia, porcelán és agyag: Ezek az elemek hőállóak és mikrohullámú sütőben használhatóak, azonban nem alkalmasak nyílt lángon vagy extrém hőmérsékletváltozásokra. Fa: Az evőpálcikák és tálcák nem alkalmasak mikrohullámú sütőbe vagy közvetlen hővel való érintkezésre.
2. Törékenységi: Porcelán, kerámia és agyag törékeny anyagok. Kerülje az ütések, eséseket vagy bizonytalan elhelyezéseket, hogy megakadályozza a repedéseket vagy töréseket.
3. Faelemek gondozása: Az evőpálcikák hosszú élettartamának biztosítása érdekében időnként élelmiszerbiztos faolajjal kezelhetők.

### **Biztonsági figyelmeztetések**

1. Gyermek: Tartsa távol a készlet összetevőit a kisgyermektől, hogy elkerülje a törékeny elemekből származó sérüléseket vagy a kis alkatrészek lenyelését.
2. Sérülések: Rendszeresen ellenőrizze a sushi készlet összes elemét repedések, törések vagy egyéb károk szempontjából. Ne használja tovább a sérült elemeket, hogy elkerülje a sérüléseket.
3. Fenntarthatóság és gondozás: A készlet kerámia, porcelán és agyag részei tartósak és esztétikusak. A faelemek gondos ápolásával éveken át megőrizhetik természetes szépségüket.